

F-8975

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES  
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum  
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum  
3. Februar 2005 (03.02.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer  
**WO 2005/009136 A1**

(51) Internationale Patentklassifikation<sup>7</sup>: **A21D 6/00**,  
10/00

AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,  
CN, CO, CR, CU, CZ, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI,  
GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE,  
KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD,  
MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,  
PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM,  
TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM,  
ZW.

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/CH2004/000476

(22) Internationales Anmeldedatum:  
29. Juli 2004 (29.07.2004)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für  
jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW,  
GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG,  
ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU,  
TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,  
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT,  
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,  
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:  
1315/03 29. Juli 2003 (29.07.2003) CH

**Erklärungen gemäß Regel 4.17:**

- hinsichtlich der Identität des Erfinders (Regel 4.17 Ziffer i) für alle Bestimmungsstaaten
- hinsichtlich der Berechtigung des Anmelders, die Priorität einer früheren Anmeldung zu beanspruchen (Regel 4.17 Ziffer iii) für alle Bestimmungsstaaten
- Erfindererklärung (Regel 4.17 Ziffer iv) nur für US

**Veröffentlicht:**

- mit internationalem Recherchenbericht

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(74) Anwalt: BÜHLER AG; Patentabteilung, CH-9240 Uzwil (CH).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL,

(54) Title: PRE-DOUGH CONCENTRATE FOR BAKED PRODUCTS TOTALLY- OR PARTLY-RISEN WITH YEAST

(54) Bezeichnung: VORTEIGKONZENTRAT FÜR GANZ ODER TEILWEISE HEFEGETRIEBENE BACKWAREN

(57) Abstract: A pre-dough concentrate for the production of baked products, a method for production of a pre-dough concentrate and the use of such a pre-dough concentrate for the production of baked products and the baked products produced from such a pre-dough concentrate are disclosed. The need for a suitable alternative for baked products and also for pre-dough arises for various reasons. Said pre-dough concentrate is based on a thermally-modified flour or parts thereof, made up with yeast and water. The pre-dough concentrate is a replacement product for pre-dough with similar, the same or improved functional properties, depending on the criterion, such as a good pre-dough from wheat flour, type 720 flour and fine flour. The pre-dough concentrate is characterised in having a bioactivity significantly higher than commercially available baking materials.

(57) Zusammenfassung: Es wird ein Vorteigkonzentrat zur Herstellung von Backwaren, ein Verfahren zur Herstellung eines Vorteigkonzentrates, sowie die Verwendung eines solchen Vorteigkonzentrates zur Herstellung von Backwaren und die Backwaren, welche mit einem solchen Vorteigkonzentrat hergestellt sind vorgeschlagen. Aus verschiedenen Gründen besteht das Bedürfnis, sowohl für Backmittel als auch für Vorteig eine geeignete Alternative anzubieten. Das Vorteigkonzentrat gemäß der vorliegenden Erfindung basiert auf thermisch modifiziertem Getreidemehl oder Teilen davon, ergänzt mit Hefe und Wasser. Das Vorteigkonzentrat ist ein Ersatzprodukt für den Vorteig/Hebel mit je nach Kriterium ähnlichen, gleichen oder besseren funktionellen Eigenschaften, wie ein guter Vorteig aus den jeweiligen Ruch-, Halbweiss- und Weissmehlen. Das Vorteigkonzentrat unterscheidet sich ausserdem wegen der vorhandenen Bioaktivität deutlich von den im Markt erhältlichen Backmitteln.

WO 2005/009136 A1